

# Njoki | Valjušci



- 1 kg [krumpira](#) (brašnasti za pire)
- 2 jaja
- 2 VŽ ulja
- 50 g margarina
- 1kg [brašna oštrog](#)
- 2 MŽ soli
- glatko brašno za posipanje



**Krumpir** skuhajte cijeli sa ljuskom u slanoj vodi sa dodatkom malo [kimla](#). Kiml podiže okus krumpira, ali se sam ne smije naći u **tjestetu za njoke**. Krumpir je kuhan kada napiknut čačkalicom sklizne sa nje. Ogulite te ga, pa protisnite ga kroz prešu za čvarke.

Umješajte **tijesto za njoke** od protisnutog krumpira (što topliji krumpir to bolje) zajedno sa jajima, solju, uljem i maslacom. Od **tijesta za valjuške** napravite kuglu te je ostavite na pobrašnjenoj podlozi 20 min da odahne. Ne smije se potpuno ohladiti!

Formirajte iz kuglne role duljine 30 i promjera oko 2 cm. Valajte prvo bez brašna jer će se tako rolice bolje formirati, tek kad imate dobar presjek pobrašnite i ponovno prorolajte po pobrašnjenoj plohi.

Režite pobrašnjenim nožem na 2 cm dugačke komade. Da bi **njoke** bile i po izgledu prave pritisnite ih malo vilicom.

**Njoke** kuhajte u slanoj vodi dok ne isplivaju. Ne stavljajte pre više odjednom da se nebi sljepile, budući da **njoki** kod kuhanja prvo padnu na dno. Ne mješajte pre žestoko da **njoke** ne podrobite.

**Valjuške** procjedite te ih za razliku od ostale tjestenine ohladite u hladnoj vodi. Razlog je da se **njoke** zbog svoje

debljine ako ih na brzinu ne ohladimo nastave u unutrašnjosti dalje kuhati pa krajnji rezulatat bude, premda su **njoke** ispravno kuhane, da su ipak mljackave. **Njoke** možete servirati odmah, ali meni su bolje ako se kratko prepeću na maslaku, tek toliko da se zarumene. Ostatak **njoka** sačuvajte jer se bez problema mogu smrznuti. Poslažite ih na pleh prekriven papirom za pečenje, pazivši da se međusobno ne zaljepe. Stavite pleh u škrinju i smrznite. **Smrznute njoke** presipajte u vrećice i ostavite u škrinji.

#### [Savijet] Par savijeta kako bi njoki bili savršeni:

- **Krumpir mora biti brašnaste sorte**, znači NE za pečenje nego onaj pogodan za pire.
- Za njoke nikad ne koristiti mlade (vodeni su) ili skroz stare krompirne (pre više škroba pa se tijesto jako ljepi).
- Vodeni krumpir da bi se zamjesio u tijesto treba više brašna pa njoke postaju žilavije i tvrđe (premda ja baš volim takove).
- Krumpire kuhati u ljusci u slanoj vodi. Dodajte žličicu sjemenki kimla, kiml podiže okus krumpira.
- Važno da su **krumpiri za tijesto za njoke** što topliji.
- Tko voli **žilavije njoke** dodati malo vode u tijesto ili uzme mlade krumpire, a tko voli tvrđe više brašna.
- 1 jaje na svake pol kile krumpira. [/Savijet]

